


**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISON**
**FT** 8995  
 Date : 09/12/2021 PH

NOM DU PRODUIT :		JAMBON SUPERIEUR DEGUSTATION DD CSN VPF 20 TRANCHES X 35G MADRANGE RESTAURATION											
DENOMINATION LEGALE :		JAMBON CUIT SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE											
ORIGINE :		Jambon de porc origine France											
ALLEGATIONS :		Le Porc Français Conservation Sans Nitrite grâce aux extraits végétaux et antioxydants											
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)		Format :		1 barquette thermoformée de 20 tranches de 35g									
		Poids fixe											
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Jambon de porc origine France, bouillon (eau, protéines de porc, sel), sel, arômes naturels*, dextrose, antioxydant : acide ascorbique. *contient naturellement des polyphénols.											
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver entre +0°C et +4°C											
		A consommer rapidement après ouverture											
GARANTIES :		OGM : Produit non soumis à l'étiquetage de la mention "génétiquement modifié" selon les dispositions des règlements n° 1829/2003 et n°1830/2003 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des OGM et des produits – ingrédients dérivés de ceux-ci.											
		IONISATION : Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.											
		ALLERGENES : (RE N° 1169/2011)											
		Céréales contenant du gluten			Absence		Fruits à coque		Absence				
		Crustacés			Absence		Céleri		Absence				
		Oeufs			Absence		Moutarde		Absence				
		Poissons			Absence		Graines de sésame		Absence				
		Arachide			Absence		Sulfites >10ppm		Absence				
		Soja			Absence		Lupins		Absence				
		Lait			Absence		Mollusques		Absence				
ADRESSE COMMERCIALE		ESTAMPILLE SANITAIRE		CODE EMBALLEUR		DLC ETIQUETEE		DLC GARANTIE A RECEPTION		NATURE DU CONDITIONNEMENT		CODE DOUANIER	
Compagnie Madrange - CS 40138 Feytiat - 87004 cedex 1 - France		FR 87.065.001 CE		EMB 87065A		-		16 jours		Conditionné sous atmosphère protectrice		16024110	
Les critères bactériologiques, technologiques et nutritionnels ne sont pas garantis sur tous les lots car les produits finis font l'objet d'analyses aléatoires et non libératoires.													
LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES		CRITERES DE SECURITE Règlement Européen 2073/2005			CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES Règlement Européen 2073/2005			CRITERES INTERNES / CRITERES FCD  Code 1.1					
		Listeria monocytogenes : Non détecté /25g à J0 Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g à DLC			-			Selon nos plans de contrôles internes					
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2016)		PCL : Moyenne ≥ 20% avec un minimum accepté de 18%		SST ≤ 1%		Sodium (PNNS) ≤ 830 mg/100g		Phosphore ajouté ≤ 0 %		Nitrites de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg			
Fiche CDU	3.4	MG totales ≤ 4 g/100g			-			-					
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g (Valeurs obtenues par analyse)													
Energie (kJ)	Energie (kcal)	Matières grasses (g)		AGS (g)	Glucides (g)		Sucres (g)		Fibres (g)	Protéines (g)		Sel (g)	
471	112	2,7		1,0	0,8		0,8		0	21		1,9	
Classification GEMRCN :				Nutriscore_C									


**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISON**

FT 8995

Date : 09/12/2021 PH

Conditionné : Conditionné par 10 barquettes thermoformées de 20 tranches de 0,035 kg (environ) soit un colis de 7,000 kg (environ).

**CONDITIONNEMENT UVC****CONDITIONNEMENT CARTON**

<b>EAN13 :</b>	3180940089956	<b>EAN 7 :</b>		<b>DUN 14 :</b>	03180948995105		
<b>Dimensions (l x p x h) mm</b>	<b>Poids net (kg)</b>	<b>Poids brut (kg)</b>	<b>PCB</b>	<b>Dimensions (l x p x h) mm</b>	<b>Poids net (kg)</b>	<b>Poids brut (kg)</b>	
180 x 40 x 210	0,700	0,725	10	386 x 230 x 246	7,000	7,548	

**PALETTISATION**

<b>Colis/couche</b>	<b>Couche/palette</b>	<b>UVC/couche</b>	<b>Colis/palette</b>	<b>UVC/palette</b>	<b>Dimensions (l x p x h) mm</b>	<b>Poids net (kg)</b>	<b>Poids brut (kg)</b>
10	7	100	70	700	800 x 1200 x 1872	490,000	553,360

**PHOTO DU PRODUIT**

Photo non contractuelle